

Fiche Technique **Saint-Amour**

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Surface : 0,8 hectare

situation : 0,4 hectare à la Gagère et 0,4 hectare aux Chamonards à Saint-Amour.

Sol : Roches siliceuses variées à faible profondeur.

Vendanges : Manuelles. Les raisins, soigneusement triés, sont transportés en caissettes de 25 kilos.

Vinification : Macération carbonique à froid en grappes entières sans SO₂ avec les levures indigènes pendant 10 à 20 jours suivant le millésime, Décuvage manuel suivi d'un pressurage sur un pressoir vertical en bois.

Elevage : Sur lies fines, sans SO₂, en pièces de 228 litres pendant 6 à 9 mois.

Caractéristiques : Belle robe d'un rubis étincelant, vin très fruité et particulièrement agréable en bouche avec de délicates notes de fruits rouges, pêche et abricot.
Vin ferme au palais, charnu, bien charpenté.



Sarl Les Marcellins
1910 Route des Crus
69 220 Cercié



tél. : +33 (0)4 74 04 43 94

contact@christophepacalet.com

www.christophepacalet.com